

(19) European Patent Office

EP 0 904 703 A2

(12)

EUROPEAN PATENT APPLICATION

(43) Publication date:
March 31, 1999 Patentblatt
[Patent Office Journal] 1999/13

(51) Int.Cl⁶: A23P 1/08, A23L
1/064, A23L 1/0562, A23L 1/0524,
A23G 3/00

(21) Applicant number: 98118447.6

(22) Application day: September 30, 1998

(84) Cited contract nations:
AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB
FR IE IT LI LU MC NL PT SE
Cited extension nations:
AL LT LV MK RO SI

(72) Inventor:
o Fassin, Klaus
46446 Emmerich (DE)
o Bachmüller, Tobias
40629 Düsseldorf (DE)

(30) Priorities: Sept. 30, 1997
EP 97116954

(74) Representatives:
Albrecht, Rainer Harald, Dr.-
Ing. et al
Patent Attorneys
Andrejewski, Honke & Sozien
Theaterplatz 3
45127 Essen (DE)

(71) Applicant:
Katjes Fassin GmbH+Co.KG
46446 Emmerich (DE)

(54) Slice-like Bread Spread

(57) Subject matter of the invention
is a slice-like bread spread made of
a mixture thickened with water, in
the following composition:

70 to 90 weight % sugar,
1.5 to 3.5 weight % gelatine,
0.5 to 1.5 weight % pectin,

0.5 to 2.5 weight % acid;
remainder fruit additives
and aromas.

Subject matter of the
invention is also the
manufacture of said bread
spread.

Fig. 1

Description

[0001] The invention pertains to a slice-like bread spread made of a mixture thickened with water and containing sugar, fruit, gelatine and pectin.

[0002] A bread spread slice containing the above ingredients is known from US 5 567 454. A usual jam recipe with a high fruit contents is thickened with a gelling agent mixture consisting of gelatine, pectin and starch. The recipe listed in the exemplary embodiment results in a spread made of 55 weight % of fruit, 25 weight % of sugar, 9 weight % of gelatine, 4 weight % of pectin, 3.5 weight % of starch and 3.5 weight % of vegetable oil. The mixture has a high water content and only a limited shelf life. The gelatine content of the mixture is high and results in a glutinous, elastic mass that is difficult to cut, similar to fruit gum. The bread spread is preferably formed like a pocket and contains a nut butter filling in a preferred embodiment.

[0003] From JP-A 61 282 044, a slice-like gel body is known that is intended for consumption as a bread spread. The gel body consists of a jelly recipe thickened with sugar, water, and pectin with an addition of acidic substances. The mass is flattened at a thickness of 2 to 5 mm and then cut. The spread is a plastic-like mass; its surface cannot be decorated with letters or decorative patterns. The bread spread with a high fruit content and moderate sugar content spoils easily and must be stored in an air-tight container.

[0004] The invention at hand has the task to create a slice-like bread spread that is close in taste to jam, does not spoil easily, does not stick, allows extensive surface design and can be sliced easily.

[0005] The invention solves the task by suggesting a slice-like bread spread with the following ingredients:

- 70 to 90 weight % sugar,
- 1.5 to 3.5 weight % gelatine,
- 0.5 to 1.5 weight % pectin,
- 0.5 to 2.5 weight % acidic substances;
- remainder: fruit and aromas.

[0006] The aroma part is usually between 0.1 and 0.3 weight %.

[0007] The slice-like bread spread of the invention has a medium consistency between the extreme of a spreadable jam and an elastically deformable jelly gum body. The fruit part of the invention is between a usual jam consistency with a fruit contents of more than 45 weight % and a fruit gum that generally has fruit contents of less than 1 weight %. The invention provides for a gelling agent mixture of gelatine and pectin that brings special mechanical characteristics to the bread spread slice. Gelatine gives elasticity and stability to the end product. Pectin gives the product a fruity taste in combination with the acidic substances as well as the feature that the bread spread slice under the invention remains elastic under pressure but is not tough and can be easily divided under shear and/or tensile stress. The bread spread slice can be easily handled. Pressure points resulting from holding the bread spread slice easily vanish against pressure stress due to its

elasticity. That means that patterns formed in the surface of the slice for design reasons keep their form when the slice is taken from the package and placed on the slice of bread. However, the recipe is designed so that the bread spread slice under tensile or shear stress has only a minor strength and can be bitten off simply and comfortably. In other words, the consistency is intended to prevent a elastic deformation or an elastic distortion and allows that pieces can be bitten off without exerting any strength. In this, the invented slice-like bread spread differs significantly from an elastic deformable fruit gum.

[0008] The preferred sugar mixture consists of crystal sugar and glucose syrup. The glucose syrup part is between 30 and 70% weight %. A part of the crystal sugar can be replaced by dextrose and/or fructose and/or lactose.

[0009] The fruit is preferably fruit pulp, i.e., chopped or pureed fruit.

[0010] Additives with nutrition physiological effect can be added to the crystal sugar (also known as household sugar) mixed with glucose syrup, fruit, gelatine, pectin, acidic substances and aroma agents. Such additives may be yoghurt powder, coloring fruit or vegetable extracts, bulk and/or pulverized minerals (e.g., calcium, magnesium or the like). Preferably, pulverized or granular nutritional additives are located in a lower layer

covered by a layer without additives consisting only of the mixture. The layer without additives forms a pliant surface.

[0011] In a preferred embodiment of the invention, at least in the upper surface of the slice, decorative patterns are inserted, such as letters, pictures of fruit, for example (showing the flavor), or the like.

[0012] Another subject matter of the invention is also a process for manufacturing the slice-like bread spread with above components by

boiling a watery mixture consisting of sugar, a part of the total fruit and pectin,
cooling the boiled preparation to 80 to 90°C,
adding a watery gelatine solution, the remainder of the fruit, acidic substances and aroma agents, and
forming the mass to bread spread slices and cooling them.

[0013] Before the forming, additives such as fruit and vegetable extracts as well as nutritional additions can be added. Pulverized, granular and/or chopped additives rise to the surface due to existing density differences after the mixture is poured into the mould. This can be used advantageously to manufacture a bread spread slice consisting of a granular lower layer covered by an essentially additive-free upper layer. The upper layer can be decorated with patterns by the corresponding mould design. For practical reasons, bees wax and/or vegetable oil is used as separator for the manufacture of the slice-like bread spread under the invention.

[0014] In the following, the invention is explained with the drawings illustrating one embodiment. The figures show schematically:

Fig. 1 a sandwich with a disk-like bread spread with "jam" flavor,

Fig. 2 a cross section and enlargement of another embodiment of the invented bread spread,

Fig. 3 the bread spread in a commercial package.

[0015] The slice-like bread spread consists of a mixture thickened with water with the following ingredients:

70 to 90 weight % sugar,
1.5 to 3.5 weight % gelatine,
0.5 to 1.5 weight % pectin,
0.5 to 2.5 weight % acidic substance;
remainder: fruit and aroma agents.

[0016] The fruit is preferably fruit pulp. The acidic substances are preferably citric acid and/or other organic acids (as far as

permissible). Pectin should be a particularly high ester pectin. Natural and/or nature-like aromas at 0,1 to 0,3 weight % of the mixture are preferred.

Exemplary embodiment 1:

[0017]

sugar	83.8 weight %
fruit	11 weight %

3

(continued)

gelatine	2.5 weight %
pectin	1 weight %
citric acid	1.5 weight %
aromas	0.2 weight %

[0018] Bees wax is used as separator.

Exemplary embodiment 2:

[0019]

crystal sugar and glucose syrup mixture	70 weight %
at a ratio of 3:2	
fruit (fruit pulp)	25 weight %
gelatine	2.6 weight %
citric acid	1.5 weight %
pectin	0.6 weight %
aroma substances and separator	0.2 weight %

The mixture has a dry substance content of c. 72%

[0020] In comparison with the above exemplary embodiment of the invention, the following shows the usual formulation for a fruit gum:

sugar and glucose syrup	90 weight %
fruit and vegetable extracts	0.1 weight %
juice concentrates	0.5 weight %
gelatine	7 weight %
citric acid	2.2 weight %
aroma substances	0.2 weight %
(separator	bees wax)

[0021] The recipe comparison shows that the bread spread slice of the invention contains a far lower gelatine component than the fruit gum. Additionally, pectin is used in combination with gelatine for the invented bread spread slice. The gelling agent combination of the invention results in a bread spread consistency that is between a spreadable substance and a fruit gum. The fruit gum of the invention has a low elasticity. It is impervious to pressure so that a decorative pattern formed in the slice surface maintains its form when the slice is handled. The shear resistance of the mixture under the invention is low. The slice can be cut easily and is not tough when bitten off.

[0022] The bread spread of the invention allows making sandwiches where the spread slice 1 with fruit flavor is significantly larger than the carrier 2, a slice of bread or half a roll, for example. The spread slice 1 has a decorative pattern, e.g., a fruit picture, formed into the surface, and can have additional ingredients as the usual sandwich decorations. The

invented bread spread slice does not spoil easily. It is also suited for making snacks.

[0023] The slices can be packed in a plastic pouch. Fig. 3 shows a bread spread slice 1 packaged and sealed in a transparent plastic pouch 4. The plastic pouch 4 has an opening segment 5 on the pouch overlapping it. Through using the opening segment 5, the plastic pouch is easily opened and the bread spread slice 1 can be removed.

[0024] The bread spread slice under the invention is manufactured in the following manner:

[0025] A watery preparation consisting of sugar, preferably a sugar mixture made of crystal sugar and glucose syrup and a part of the total fruit is boiled together with pectin. The boiled mixture is cooled to 80-90° C. Then, a watery gelatine solution, the remaining fruit, acidic substances and aroma agents are added. The mass is poured in moulds and cooled. Prior to moulding, additives such as coloring fruit or plant extracts and/or additives with nutrition physiologic effects can be added. These can include pulverized, granular and/or chopped additives, such as bulk and/or pulverized minerals. The bread spread can be produced with the structure illustrated in figure 2 in a cross section through the appropriate process. The slice has a lower layer 6 containing bulk or other pulverized or granulated additives and a cover layer 7 that is pliable. The cover layer can have a smooth surface depending on the mould or decorative patterns 3 can be moulded in as shown in fig. 1.

Patent Claims:

1. Slice-like bread spread made of a mixture containing sugar, fruit, gelatine and pectin and thickened with water, characterized in that it contains
 - 70 to 90 weight % sugar,
 - 1.5 to 3.5 weight % gelatine,
 - 0.5 to 1.5 weight % pectin,
 - 0.5 to 2.5 weight % sour agent;
 - remainder: fruit and aromas.
2. Slice-like bread spread according to claim 1, characterized in that the sugar mixture consists of a mixture of crystal sugar and glucose syrup.
3. Slice-like bread spread according to claim 2, characterized in that the sugar mixture contains dextrose and/or fructose and/or lactose.
4. Slice-like bread spread according to claims 1 through 3, characterized in that the fruit component consists of fruit pulp.
5. Slice-like bread spread according to claims 1 through 4, characterized in that additives with nutrition physiologic

effects are added to the mixture.

6. Slice-like bread spread according to claim 5, characterized in that the additives consist of bulk and/or fruit or vegetable extracts and/or pulverized minerals.
7. Slice-like bread spread according to claim 1 through 6, characterized in that decorative patterns are moulded into at least one of the slice surfaces.
8. Process for manufacturing a slice-like bread spread in a composition according to claim 1 through 7, by boiling a watery mixture consisting of sugar, a part of the total fruit and pectin, cooling the boiled preparation to 80 to 90°C, adding watery gelatine solution, the remainder of the fruit, acidic substances and aroma agents,

forming the mass to bread spread slices and cooling them.

9. Process according to claim 8, characterized in that coloring fruit and vegetable extracts and/or additives with nutrition physiologic effect are added to the mass before it is moulded.

EP 0 904 703 A2

Fig. 1

Fig. 2

EP 0 904 703 A2

Fig. 3

(19)



Europäisches Patentamt

European Patent Office

Office européen des brevets



(11)

EP 0 904 703 A2

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:
31.03.1999 Patentblatt 1999/13(51) Int. Cl.⁶: A23P 1/08, A23L 1/064,
A23L 1/0562, A23L 1/0524,
A23G 3/00

(21) Anmeldenummer: 98118447.6

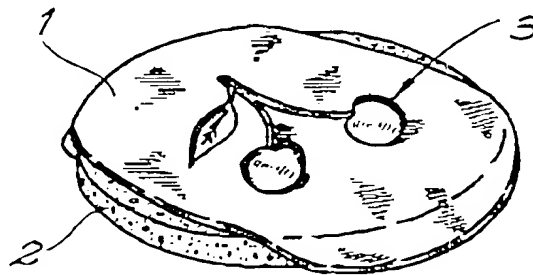
(22) Anmeldetag: 30.09.1998

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU
MC NL PT SE
Benannte Erstattungsstaaten:
AL LT LV MK RO SI

(30) Priorität: 30.09.1997 EP 97116954

(71) Anmelder:
Katjes Fassln GmbH + Co. KG
46446 Emmerich (DE)(72) Erfinder:
• Fassln, Klaus
46446 Emmerich (DE)
• Bachmüller, Tobias
40629 Düsseldorf (DE)(74) Vertreter:
Albrecht, Rainer Harald, Dr.-Ing. et al
Patentanwälte
Andrejewski, Honko & Sozlen,
Theaterplatz 3
45127 Essen (DE)

(54) Schelbenförmiger Brotbelag

(57) Gegenstand der Erfindung ist ein scheibenför-
miger Brotbelag aus einer mit Wasser angedickten
Mischung, der folgenden Zusammensetzung:70 bis 90 Gew.-% Zucker,
1,5 bis 3,5 Gew.-% Gelatine,
0,5 bis 1,5 Gew.-% Pektin.0,5 bis 2,5 Gew.-% Säure,
Rest Fruchtzusatz und Aromastoffe.Gegenstand der Erfindung ist auch ein Verfahren
zur Herstellung des Belags.Fig. 1

EP 0 904 703 A2

Printed by Xerox (UK) Business Services
216 7/18

EP 0 904 703 A2

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft einen scheibenförmigen Brotbelag aus einer mit Wasser angedickten Mischung, die Zucker, Fruchtzusatz, Gelatine und Pektin enthält.

5 [0002] Eine Brotbelagscheibe mit den eingangs beschriebenen Bestandteilen ist aus US 5 567 454 bekannt. Im Rahmen der bekannten Maßnahmen wird eine übliche Konfitürenrezeptur mit hohem Fruchtanteil mit einer Geliermittelmischung bestehend aus Gelatine, Pektin und Stärke angedickt. Die im Ausführungsbeispiel angegebene Rezeptur ergibt einen Belag mit etwa 55 Gew.-% Fruchtanteil, 25 Gew.-% Zucker, 9 Gew.-% Gelatine, 4 Gew.-% Pektin, 3,5 Gew.-% Stärke und 3,5 Gew.-% Pflanzenöl. Die Rezeptur weist einen hohen Wasseranteil auf und ist daher nur begrenzt lagerfähig. Der Gelatineanteil in der Mischung ist hoch und ergibt eine zähe, elastische Masse, die sich ähnlich Fruchtgummikörpern nur schlecht schneiden läßt. Die Brotbelagscheibe ist vorzugsweise taschenförmig ausgebildet und enthält in

10 einer bevorzugten Ausführung eine Füllung aus Nuß-Butter.
[0003] Aus JP-A 61 282 044 ist ein scheibenförmiger Geleekörper bekannt, der zum Verzehr als Brotbelag bestimmt ist. Der Geleekörper beruht auf einer Konfitürenrezeptur, die mit Zucker, Wasser und Pektin unter Zugabe von Säure angedickt worden ist. Die Masse wird in einer Dicke von 2 bis 5 mm ausgerollt und geschnitten. Die Belagscheibe stellt

15 eine plastische Masse dar, deren Oberfläche sich nicht durch Einförmigen von Schriftzügen oder dekorativen Mustern gestalten läßt. Die Belagscheibe mit hohem Fruchtanteil und mäßigem Zuckeranteil ist leicht verderblich und muß luftdicht gelagert werden.
[0004] Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, einen scheibenförmigen Brotbelag anzugeben, der geschmacklich

20 einer Konfitüre nahe kommt, weniger verderblich ist, nicht klebt, aufwendige Oberflächengestaltungen ermöglicht und eine ausgezeichnete Schnittfähigkeit aufweist.
[0005] Die Aufgabe wird erfindungsgemäß gelöst durch einen scheibenförmigen Brotbelag mit folgender Zusammensetzung:

25 70 bis 90 Gew.-% Zucker,
1,5 bis 3,5 Gew.-% Gelatine,
0,5 bis 1,5 Gew.-% Pektin,
0,5 bis 2,5 Gew.-% Säure,
Rest Fruchtzusatz und Aromastoffe.

30 [0006] Der Anteil der Aromastoffe liegt üblicherweise zwischen 0,1 und 0,3 Gew.-%.

[0007] Der erfindungsgemäße scheibenförmige Brotbelag weist eine Mittelkonsistenz zwischen dem Extrem eines streichfähigen Konfitürenbelages und einem elastisch verformbaren Fruchtgummikörper auf. Der erfindungsgemäß eingestellte Fruchtgehalt liegt zwischen einer üblichen Konfitürenrezeptur mit einem Fruchtgehalt von mehr als 45 Gew.-% und Fruchtgummikörpern, die üblicherweise einen Fruchtgehalt von weniger als 1 Gew.-% aufweisen. Erfindungsgemäß wird mit einer Geliermittelmischung aus Gelatine und Pektin gearbeitet, die der Brotbelagscheibe besondere mechanische Eigenschaften gibt. Gelatine verleiht dem Endprodukt Elastizität und Festigkeit. Pektin gibt dem Produkt in Kombination mit dem erfindungsgemäß eingestellten Säureanteil einen fruchtigen Geschmack und hat die Eigenschaft, daß die erfindungsgemäße Brotbelagscheibe bei Druck elastisch bleibt, aber nicht zäh ist und bei einer Scher- und/oder Zugbeanspruchung leicht trennbar ist. Die Brotbelagscheibe läßt sich gut handhaben. Druckstellen, die beim Anfassen der Brotbelagscheibe entstehen, stellen sich aufgrund der Elastizität gegen Druckbeanspruchung zurück. Das bedeutet, daß Muster, die aus Gestaltungsgründen in die Oberfläche der Scheibe eingeformt sind, ihre Form behalten, wenn die Brotbelagscheibe aus einer Verpackung entnommen und auf eine Brotscheibe aufgelegt wird. Gleichwohl ist die Rezeptur erfindungsgemäß so eingestellt, daß die Brotbelagscheibe bei Zug- und/oder Scherbeanspruchung nur eine geringe Festigkeit aufweist und ein einfaches und bequemes Abbeißen möglich ist. Mit anderen Worten ist die Konsistenz so eingestellt, daß beim Abbeißen eines Stückes des scheibenförmigen Brotbelages eine elastische Verformung bzw. ein elastisches Verziehen der Brotbelagscheibe nicht auftritt und das Stück somit mit geringem Kraftaufwand abgebissen werden kann. Hierin unterscheidet sich der erfindungsgemäße scheibenförmige Brotbelag signifikant von einem elastisch verformbaren Fruchtgummikörper.

40 [0008] Als Zucker wird vorzugsweise eine Zuckermischung aus Kristallzucker und Glukosesirup verwendet. Der Anteil von Glukosesirup in der Zuckermischung beträgt zwischen 30 und 70 Gew.-%. Ein Teil des Kristallzuckers kann durch Dextrose und/oder Fructose und/oder Lactose ersetzt werden.

[0009] Der Fruchtzusatz besteht vorzugsweise aus Fruchtmarm, also zerkleinerten bzw. pürierten Früchten.

45 [0010] Der beschriebenen Mischung aus Kristallzucker (auch Haushaltszucker genannt), Glukosesirup, Fruchtzusatz, Gelatine, Pektin, Säure und Aromastoffen können Zusatzstoffe mit ernährungsphysiologischer Wirkung als Additiv zugesetzt sein. Als Zusatzstoffe können beispielsweise Joghurtpulver, färbende Frucht- oder Pflanzenauszüge, Ballaststoffe und/oder pulverförmige Mineralstoffe (z. B. Calcium, Magnesium und dergleichen) in Betracht. Vorzugsweise sind pulverförmige oder körnige Nahrungsergänzungszusatzstoffe in einer unteren Schicht eingelagert, die von einer

EP 0 904 703 A2

zusatzfreien, nur aus der Mischung bestehenden Schicht überzogen ist. Die zusatzfreie Schicht bildet einen gut formbaren Überzug.

[0011] Gemäß einer bevorzugten Ausführung der Erfindung sind in zumindest eine Oberfläche der Scheibe dekorative Muster eingeformt. Dekorative Muster meint Schriftzüge, bildliche Darstellungen z. B. von Früchten (zur Veranschaulichung der Geschmacksrichtung) und dergleichen.

[0012] Gegenstand der Erfindung ist ferner ein Verfahren zur Herstellung eines scheibenförmigen Brotbelages mit der vorstehend beschriebenen Zusammensetzung, bei dem

eine wäßrige Zubereitung, die aus Zucker, einem Teil des insgesamt eingesetzten Fruchtzusatzes und Pekin besteht, gekocht wird.

die gekochte Zubereitung auf 80 bis 90° C abgekühlt wird,

anschließend eine wäßrige Gelatinelösung, die Restmenge des Fruchtzusatzes, Säure und Aromastoffe zugegeben werden und

die Masse zu Brotbelagscheiben geformt und abgekühlt wird.

[0013] Vor der Formgebung können der Masse Zusatzstoffe, z. B. farbende Frucht- und Pflanzenauszüge sowie Zusatzstoffe mit ernährungsphysiologischer Wirkung, zugesetzt werden. In die wäßrige Mischung eingebrachte pulverförmige, körnige und/oder stückige Zusatzstoffe schwimmen aufgrund bestehender Dichteunterschiede auf, nachdem die Mischung in Gießformen eingebracht ist. Dies kann ausgenutzt werden, um eine Brotbelagscheibe herzustellen, die eine körnige Unterschicht sowie einen im wesentlichen zusatzfreien Überzug aufweist. In den Überzug können durch entsprechende Gestaltung der Gießformen auch dekorative Muster eingeformt werden. Zur Herstellung des erfindungsgemäßen scheibenförmigen Brotbelags wird zweckmäßigerweise Bienenwachs und/oder ein Pflanzenöl als Trennmittel eingesetzt.

[0014] Im folgenden wird die Erfindung anhand einer lediglich ein Ausführungsbeispiel darstellenden Zeichnung erläutert. Es zeigen schematisch

Fig. 1 ein Sandwich mit einem scheibenförmigen Brotbelag der Geschmacksrichtung "Konfitüre",

Fig. 2 im Schnitt, ausschnittsweise und in einer vergrößerten Darstellung, eine weitere Ausführung des erfindungsgemäßen Brotbelages,

Fig. 3 einen erfindungsgemäßen Brotbelag in einer Handelspackung.

[0015] Der scheibenförmige Brotbelag besteht aus einer mit Wasser angedickten Mischung der folgenden Zusammensetzung:

70 bis 90 Gew.-% Zucker,
1,5 bis 3,5 Gew.-% Gelatine,
0,5 bis 1,5 Gew.-% Pekin,
0,5 bis 2,5 Gew.-% Säure,
Rest Fruchtzusatz und Aromastoffe.

[0016] Der Fruchtzusatz besteht vorzugsweise aus Fruchtmarm. Als Säure eignen sich Zitronensäure und/oder andere organische Säuren (soweit zulässig). Pekin meint insbesondere hochverestertes Pekin. Bevorzugt sind natürliche und/oder naturidentische Aromastoffe, die in einer Menge von 0,1 bis 0,3 Gew.-% in der Mischung enthalten sind.

Ausführungsbeispiel 1:

[0017]

Zucker	83,8 Gewichtsanteile,
Frucht	11 Gewichtsanteile,

EP 0 904 703 A2

(fortgesetzt)

Gelatine	2,5 Gewichtsanteile,
Pektin	1 Gewichtsanteil,
Zitronensäure	1,5 Gewichtsanteile,
Aromastoffe	0,2 Gewichtsanteile.

[0018] Als Trennmittel wird Bienenwachs verwendet.

Ausführungsbeispiel 2:

[0019]

Zuckermischung aus Kristallzucker und Glukosesirup im Mischungsverhältnis 3:2	70 Gewichtsanteile
Frucht (als Fruchtmarm)	25 Gewichtsanteile
Gelatine	2,5 Gewichtsanteile
Zitronensäure	1,5 Gewichtsanteile
Pektin	0,8 Gewichtsanteile
Aromastoffe und Trennmittel	0,2 Gewichtsanteile
Die Mischung hat einen Trockenstoffanteil von ca. 72 %.	

[0020] Im Vergleich zu den vorstehenden Ausführungsbeispielen der Erfindung wird nachfolgend eine übliche Rezeptur für einen Fruchtgummikörper angegeben.

Zucker und Glukosesirup	90 Gewichtsanteile,
Frucht- und Pflanzenauszüge	0,1 Gewichtsanteile,
Saftkonzentrate	0,5 Gewichtsanteile,
Gelatine	7 Gewichtsanteile,
Zitronensäure	2,2 Gewichtsanteile
Aromastoffe	0,2 Gewichtsanteile,
(Trennmittel	Bienenwachs).

[0021] Der Vergleich der Rezepturen zeigt, daß für die erfindungsgemäße Brotbelagscheibe im Vergleich zu einem Fruchtgummikörper ein wesentlich geringer Gelatineanteil eingesetzt wird. Zusätzlich wird bei der erfindungsgemäßen Brotbelagscheibe Pektin als Geliermittel in Kombination mit Gelatine verwendet. Die erfindungsgemäße Geliermittelkombination ergibt eine Konsistenz des Brotbelages, der zwischen einem streichfähigen Belag und einem Fruchtgummikörper liegt. Der erfindungsgemäße Fruchtgummikörper besitzt eine geringe Elastizität. Er ist druckunempfindlich, so daß auch ein in die Oberfläche der Scheibe eingeformtes dekoratives Muster bei der Handhabung der Scheibe seine Form beibehält. Die Scherfestigkeit der erfindungsgemäß eingestellten Zusammensetzung ist gering. Die Scheibe läßt sich gut schneiden und ist auch beim Abbeißen nicht zäh.

[0022] Der erfindungsgemäße Brotbelag ermöglicht die Bildung von Sandwiches, deren Belag 1 beispielsweise wesentlich größer ist als der Träger 2, z. B. eine Brotscheibe oder eine Brötchenhälfte, in der Geschmacksrichtung Konfitüre. Der Belag 1 weist dekorative Muster 3, z. B. Fruchtdarstellungen auf, die in die Oberfläche eingeformt sind, und kann, wie bei der Zubereitung von Sandwiches üblich, mit weiteren Zutaten aufwendig dekoriert werden. Die erfin-

EP 0 904 703 A2

dungsgemäße Brotbelagscheibe ist wenig verderblich. Sie eignet sich auch zur Herstellung von Fertigsnacks.

[0023] Die Scheiben können in einer Kunststoffolientasche abgepackt werden. Die Fig. 3 zeigt eine in einer transparenten Kunststoffolientasche 4 abgepackte und eingeschweißte Brotbelagscheibe 1. Die Kunststoffolientasche 4 besitzt einen Folienaufreißabschnitt 5, der auf der taschenbildenden Folie der Kunststoffolientasche aufliegt und diese überlappt. Durch Aufklappen des Folienaufreißabschnittes 5 kann die Kunststoffolientasche leicht geöffnet und die Brotbelagscheibe 1 entnommen werden.

[0024] Die erfindungsgemäße Brotbelagscheibe wird auf folgende Weise hergestellt.

[0025] Eine wäßrige Zubereitung bestehend aus Zucker, vorzugsweise einer Zuckermischung aus Kristallzucker und Glukosesirup, einem Teil des insgesamt eingesetzten Fruchtzusatzes und Pektin wird gekocht. Die gekochte Zubereitung wird anschließend auf 80 bis 90° C abgekühlt. Danach wird eine wäßrige Gelatinelösung, der restliche Fruchtzusatz, Säure und Aromastoffe zugegeben. Die Masse wird in Gießformen eingebracht und abgekühlt. Vor der Formgebung können Zusatzstoffe, z. B. farbende Frucht- und Pflanzenauszüge und/oder Zusatzstoffe mit ernährungsphysiologischer Wirkung zugesetzt werden. Dazu gehören auch pulverförmige, körnige und/oder stückige Zusatzstoffe, z. B. Ballaststoffe und/oder pulverförmige Mineralstoffe. Durch eine geeignete Verfahrensführung bei der Formgebung kann ein Brotbelag mit der in Fig. 2 im Schnitt dargestellten Struktur hergestellt werden. Die Scheibe weist eine untere Schicht 6 auf, in der die Ballaststoffe bzw. andere pulverförmige oder körnige Zusatzstoffe eingelagert sind, und einen Überzug 7, der gut formbar ist. Der Überzug kann je nach Gießform eine glatte Oberfläche besitzen. Es können auch dekorative Muster 3 eingeformt werden, wie dies z. B. in Fig. 1 dargestellt ist.

27 Patentansprüche

1. Scheibenförmiger Brotbelag aus einer mit Wasser angedickten Mischung, die Zucker, Fruchtzusatz, Gelatine und Pektin enthält, gekennzeichnet durch,

70 bis 90 Gew.-% Zucker,
1,5 bis 3,5 Gew.-% Gelatine,
0,5 bis 1,5 Gew.-% Pektin,
0,5 bis 2,5 Gew.-% Säure,
Rest Fruchtzusatz und Aromastoffe.

2. Scheibenförmiger Brotbelag nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Zuckeranteil aus einer Zuckermischung aus Kristallzucker und Glukosesirup besteht.
3. Scheibenförmiger Brotbelag nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, daß die Zuckermischung Dextrose und/oder Fructose und/oder Lactose enthält.
4. Scheibenförmiger Brotbelag nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß der Fruchtzusatz aus Fruchtmark besteht.
5. Scheibenförmiger Brotbelag nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß der Mischung Zusatzstoffe mit ernährungsphysiologischer Wirkung als Additiv zugesetzt sind.
6. Scheibenförmiger Brotbelag nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß die Zusatzstoffe aus Ballaststoffen und/oder Frucht- oder Pflanzenauszügen und/oder pulverförmigen Mineralstoffen bestehen.
7. Scheibenförmiger Brotbelag nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß in zumindest eine Oberfläche der Scheiben dekorative Muster eingeformt sind.
8. Verfahren zur Herstellung eines scheibenförmigen Brotbelages mit einer Zusammensetzung nach einem der Ansprüche 1 bis 7, wobei

eine wäßrige Zubereitung, die aus Zucker, einem Teil des insgesamt eingesetzten Fruchtzusatzes und Pektin besteht, gekocht wird,

die gekochte Zubereitung auf 80 bis 90° C abgekühlt wird,

anschließend eine wäßrige Gelatinelösung, die Restmenge des Fruchtzusatzes, Säure und Aromastoffe zugegeben werden und

EP 0 904 703 A2

die Masse zu Brotbelagscheiben geformt und abgekühlt wird.

9. Verfahren nach Anspruch 8, dadurch gekennzeichnet, daß der Masse vor der Formgebung farbende Frucht- und Pflanzenauszüge und/oder Zusatzstoffe mit ernährungsphysiologischer Wirkung zugesetzt werden.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

EP 0 904 703 A2

Fig. 1

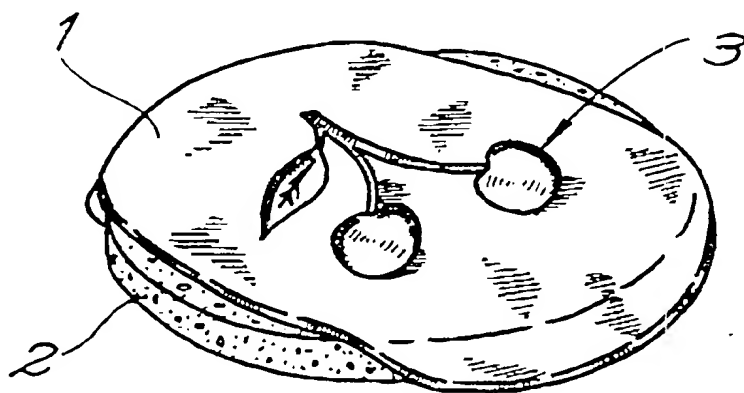
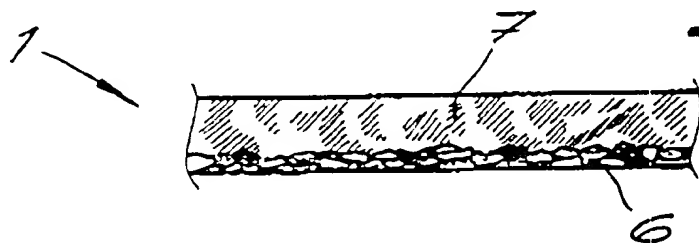


Fig. 2



EP 0 904 703 A2

Fig. 3

